



沖縄ハーバービューホテル

春の

2024 2.22 thu ▶ 4.30 tue

歓送迎会プラン

ご要望やスタイルに応じて、料理プランとドリンクプランを組み合わせご利用いただける、歓送迎会プランです。
旅立ちの門出と新たな出会いの季節に特別なメニューを囲み、良き時をお楽しみください。



選べる料理プラン

桜

sakura

お一人様 5,500 円
ブッフェ料理 / 卓盛料理

桃

momo

お一人様 6,500 円
ブッフェ料理 / 卓盛料理

椿

tsubaki

お一人様 7,500 円
ブッフェ料理 / 卓盛料理
洋食コース / 和食会席

ドリンクプラン 2時間飲み放題

A
プラン

お一人様 1,500 円
ビールまたはノンアルコールビール(人数分)
ソフトドリンク/コーラ・オレンジ・ウーロン茶

+

B
プラン

お一人様 2,000 円
ビール/ノンアルコールビール/泡盛/サワー2種
ソフトドリンク/コーラ・オレンジ・ウーロン茶

C
プラン

お一人様 2,500 円
ビール/ノンアルコールビール/泡盛/ワイン/ウイスキー(ハイボール)/サワー2種
ソフトドリンク/コーラ・オレンジ・ウーロン茶

※洋食コースと和食会席は12名様、ブッフェ料理と卓盛料理は20名様より承ります。

※料金には会場使用料・音響照明基本料が含まれています。※宴会場のご利用は2時間とさせていただきます。※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
※フリードリンクは開始時間～2時間となります。規定時間を超えた場合は利用分の実数を計上させていただきます。飲み物の銘柄はホテル指定のものとします。
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれております。※掲載写真はイメージとなります。

【ご予約・お問い合わせ】

▽各 URL はこちら▽



OKINAWA HARBORVIEW HOTEL

〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎 2-46

宴会予約係：098-853-2114 (10:00 ~ 18:00)

Mail: banquetsales@oka-hvh.com



桜

sakura

お一人様

5,500円

ブッフェ料理 / 卓盛料理

和洋中ブッフェ

《和食冷製料理》

ミニちらし寿司

《和食温製料理》

ミニ沖縄そば

グルクン甘酢餡かけ

《中華冷製料理》

冷製蒸し鶏ネギ生姜ソース

《中華温製料理》

海老のチリソース煮込み

鶏肉の唐揚げ

高菜漬け炒飯

《洋食冷製料理》

カレー風味のエスカベッシュ 香味野菜添え

《洋食温製料理》

魚介類のフリカッセ ソースポワロン

鶏もも肉と豆のトスカナ風

牛バラ肉と春野菜の生姜焼き

ポルケッタ粒マスタード風味 地中海野菜のカボナータ添え

スパゲッティ プッタネスカ

《デザート》

特製デザート盛り合わせ

季節のフルーツ盛り合わせ

卓盛料理

和風前菜三種盛り合わせ

彩り野菜と卵のスープ

海老のチリソース煮込み

魚介類の蒸し煮

具沢山野菜のトロみソース

紅豚肉のスピーット

ジェノバ風焼きの鶏もも肉

粒マスタードソース

季節の茶碗蒸し

筍ご飯

赤だし 香の物

チョコガトー 季節のフルーツ添え

コーヒー

桃

momo

お一人様

6,500円

ブッフェ料理 / 卓盛料理

和洋中ブッフェ

《和食温製料理》

和風前菜三種盛り合わせ

ミニ温製茶そば

魚と野菜の天婦羅

五目御飯

《中華冷製料理》

冷製蒸し鶏自家製ラー油のピリ辛ソース

海老の香港漁師風フライドガーリック炒め

鶏肉の唐揚げ香味ソース“油淋鶏”

《デザート》

特製デザート盛り合わせ

季節のフルーツ盛り合わせ

《洋食冷製料理》

EMトマトと生ハムのサラダ仕立て

《洋食温製料理》

真鯛と貝類の蒸し煮 山菜入りコキュアージュソース

白身魚と小海老

紋甲イカの抱き合わせ 和風ブルーノワゼット

チキンの煮込み 漁師風 ローズマリー風味

紅豚肉の低温ロースト 肉味噌野菜乗せ

牛肉のロティ グリル野菜とバルサミコのソース

卓盛料理

中華前菜三種盛り合わせ

茸のクリームスープ

白身魚と尾付き海老の抱き合わせ

アンチョビ風味ソース

魚の西京焼き

牛肉の角切りステーキ

ラタトゥイユと生ハム

焼き野菜添え

沖縄そば

ズワイガニの炒飯

苺のロールケーキ 季節のフルーツ添え

コーヒー

椿

tsubaki

お一人様

7,500円

ブッフェ料理 / 卓盛料理 / 洋食コース / 和食会席

和洋中ブッフェ

《和食冷製料理》

ミニ海鮮丼

ミニ温製日本そば

魚の素味噌焼き

《洋食冷製料理》

シーフードとトマトのディアボラ風

《洋食温製料理》

銀鮭と帆立貝柱のオープン焼き

旬菜とビュレをアクセントに

近海魚と尾付き海老

野菜とコンソメナージュ仕立て

山原鶏もも肉のシュニツツェル風

レモンとキノコの風味

県産豚肉の煮込み

フルーツの香るソースで

牛肉のボワレ トリュフ風味

ボムビュレと茸のボルドー風添え

《中華冷製料理》

中華前菜三種盛り合わせ

《中華温製料理》

黒酢の酢豚

蟹肉入り炒飯

海老のカシューナッツの炒め

《デザート》

特製デザート盛り合わせ

季節のフルーツ盛り合わせ

卓盛料理

洋風前菜三種

盛り合わせ

鮮魚三種盛り

海鮮とろみスープ

近海魚のボワレ

帆立貝柱のチーズ焼き

香草クリームチーズ

豚の角煮

牛サーロインのロースト

地中海野菜の和風和え

シャスールソース

穴子御飯 香の物

合わせ味噌仕立て

デザート

マンゴーアプリコ

季節のフルーツ添え

コーヒー

洋食コース

前菜

海の幸のコンポジション

エスプーマのバジルソース

エディブルフラワーとともに

スープ

旬菜のクリームスープ

クルトン添え

魚料理

赤マチのカダイフ包み

グルムキ海老の

ハーブ・オ・バンブランソース

肉料理

牛フィレ肉のローストタリアータ

ポテトのドゥフィノワーズ添え

ソースクラシック オ デミグラス

デザート

アールグレイの香るキャラメルムース

季節のフルーツ添え

バケット・バターロール

コーヒー

和食会席

前菜

季節の前菜小鉢盛り

吸物

真鯛の葛打ち

造り

三種盛り合わせ

煮物

有頭海老と旬野菜の

炊き合わせ

焼物

ロブスター素味噌焼きと

牛肉もろみ焼き

酢の物

貝柱入りモズク酢

止碗

合わせみそ仕立て

御飯

イクラちらし寿司

果物

季節物